



あつまれ！ちゃぐぽん魅力発信室



たきざわ

滝沢スイカまつり・たきざわ日曜朝市同時開催！



滝沢スイカまつりは、年に一度の大規模販売会だぽん！会場では、市内のスイカ生産者さんから直接スイカを買える他、市内で生産された農作物も並ぶぽん♪ スイカが当たるイベントや、子ども向けのイベントも開催する予定だぽん！

今回もたきざわ日曜朝市と同時開催するぽん！ちゃぐぽんも遊びに行っておスイカを堪能してくるぽん！みんなに会えるのを楽しみにしているぽん♡

■日時：8月11日（火・祝）午前5時～午前8時
小雨決行だぽん！午前5時に市長が販売開始を宣言してから販売開始となるぽん！開始前に来ても購入できないから、気を付けてほしいぽん★
※スイカは終了時間より前に売り切れることもあるぽん。

■場所：ビッグルーフ滝沢



■駐車場：ビッグルーフ滝沢、市役所、いとく滝沢店

事故防止のため駐車場の交通規制を行う場合があるぽん。現場の指示にしたがって、安全に進行してほしいぽん♪



★問い合わせ 農林課 ☎ 656-6537



おいしいレシピ

【鶏肉のマーマレード焼き】



【材料（4人分）】

鶏もも肉 2枚、マーマレードジャム 70g、
○しょうゆ 大さじ1、○酒 大さじ1

【作り方】

- ①鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。
- ②ボウルやポリ袋に鶏肉、マーマレードジャム半分、○の調味料を入れ、よく混ぜて10分程度置いておく。

今月は牧の林すずの音保育園からの紹介！

「滝沢ふるさと交流館」に近い自然豊かな田園地帯にあり、子どもたちは四季折々の変化を身近に感じることができます。食育活動として、子どもたちが育てた野菜を給食やクッキングに使用しております。畑で採れた大豆を使用したみそ作りは平成22年から実施し、毎年恒例となっています。



- ③フライパンに油をひき、皮面から焼き色がつくまで焼く。
 - ④少量の水を入れ、蓋をして蒸し焼きにする。
 - ⑤火が通ったら、残りのマーマレードジャムを入れ、絡めたら完成。
- ※オーブン調理も手軽でおすすめです（170℃ 約15分）

～ジャムに含まれる酵素の力で肉がやわらかく仕上がります！柑橘のさわやかな風味と甘い味付けで子どもたちにも人気のメニューです☆～